

Esta es la versión en caché de [http://www.uab.cat/servlet/Satellite?](http://www.uab.cat/servlet/Satellite?cid=1096481464166&pagename=UABDivulga%2FPage%2FTemplatePageDetailArticleInvestigar¶m1=1197012894872)

[cid=1096481464166&pagename=UABDivulga%2FPage%2FTemplatePageDetailArticleInvestigar¶m1=1197012894872](http://www.uab.cat/servlet/Satellite?cid=1096481464166&pagename=UABDivulga%2FPage%2FTemplatePageDetailArticleInvestigar¶m1=1197012894872) de Google. Se trata de una captura de pantalla de la página tal como esta se mostraba el 14 May 2015 01:45:32 GMT.

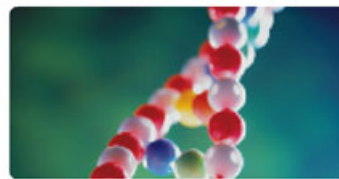
Es posible que la [página](#) haya sufrido modificaciones durante este tiempo. [Más información](#)

Versión completa [Versión de solo texto](#) [Ver origen](#)

Sugerencia: para encontrar rápidamente tu término de búsqueda en esta página, pulsa **Ctrl+F** o **⌘-F** (Mac) y utiliza la barra de búsqueda.

A A A Contrast +/- Castellano | English

CERCA



ACTIVITATS

TESIS

GRUPS DE RECERCA

ENTREVISTES

AVENÇOS

A FONTS

CIÈNCIA DELS ALIMENTS

12/2007 - Taller Internacional de Microbiologia Alimentària



Del 20 al 23 de novembre de 2007, tingué lloc el VI workshop sobre Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària (MRAMA), a la sala d'actes de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB; Bellaterra, Cerdanyola del Vallès), dirigit pels Drs. Marta Capellas Puig i Josep Yuste Puigvert, professors de Tecnologia dels aliments, i organitzat pel Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) i el Departament de Ciència animal i dels aliments de la UAB. Celebrat anualment, el workshop MRAMA, d'un contingut aplicat i de futur, amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes habituals en els aliments i l'aigua.

Referències

<http://quiroyro.uab.es/workshopMRAMA>

A FONTS

XIII workshop "Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària"

Del 25 al 28 de novembre de 2014 tingué lloc el XIII workshop MRAMA, dirigit pels doctors Marta Capellas Puig i Josep Yuste Puigvert. Celebrat anualment, d'un contingut aplicat i de futur, amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes, i els seus metabòlits, habituals en els aliments i l'aigua.

[+]

AVENÇOS

El processament per altra pressió allarga la vida útil del formatge fresc comercial

L'Alta Pressió Hidrostàtica és una tecnologia capaç d'allargar la vida útil dels aliments alhora que manté les seves característiques nutricionals i organolèptiques. Un dels primers estudis d'aplicació d'aquesta tecnologia en formatge fresc comercial ha aconseguit gairebé triplicar la vida útil d'aquest producte, mantenint la major part de les seves propietats.

[+]

A FONTS

XII workshop "Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària"

Del 26 al 29 de novembre de 2013 tingué lloc el XII workshop sobre Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària a la UAB. D'un contingut aplicat i de futur, amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes, i els seus metabòlits, habituals en els aliments i l'aigua.

[+]

AVENÇOS

Formatge fresc semidesnatat elaborat amb inulina

Per evitar alguns dels problemes de la producció de formatges baixos en greix com són la pèrdua d'aroma, els sabors no esperats i la textura defectuosa, s'usen substituïts del greix, com la

Com cada any, el ponent principal fou el professor Dr. Daniel Y. C. Fung, de la *Kansas State University* (Manhattan, Kansas, EUA). El Dr. Fung és professor de Ciències dels aliments del *Department of Animal Sciences and Industry*; la seva especialitat és la microbiologia dels aliments i, dins d'aquest camp, és un científic de prestigi internacional en l'àmbit dels mètodes ràpids i miniaturats i l'automatització. El Dr. Fung té una llarga experiència en el tema del workshop, fet que permeté oferir ponències de gran qualitat, de continguts molt rics i complets sobre les diverses disciplines de la microbiologia alimentària. De fet, al Dr. Fung també se'l coneix com el "pare" dels mètodes microbiològics miniaturats, perquè en aquest camp va ser pioner i actualment és un dels investigadors més experts i especialitzats del món, i ha aportat un alt nombre de tècniques innovadores. Indubtablement, la seva presència fou molt profitosa i contribuï a un bon aprenentatge dels mètodes microbiològics més recents i eficaços.

El workshop comptà amb altres conferenciantes de renom. El Dr. Armand Sánchez Bonastre, director del Servei veterinari de genètica molecular de la UAB i professor del nostre Departament, parlà sobre la tècnica de la reacció en cadena de la polimerasa (PCR), el mètode genètic més usat per la detecció i la identificació microbiològiques. El Dr. Daniel Ramón Vidal, professor d'investigació a l'*Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos* (IATA) del *Consejo Superior de Investigaciones Científicas* (CSIC), a Burjassot, va transmetre als assistents els seus amplis coneixements sobre el desenvolupament, l'ús i la detecció d'aliments transgènics, i la nutrigenètica i la nutrigenòmica en alimentació. La Sra. Montse Vila Brugalla, responsable del Departament de Control de qualitat de Central de Cocinados CATAR SA, a Mollet del Vallès, ens apropà als models de creixement i inactivació microbians i l'aplicació de la microbiologia predictiva a la indústria alimentària. La Dra. Rosa Maria Pintó Solé professora del Departament de Microbiologia de la Universitat de Barcelona, parlà sobre els mètodes de detecció de virus, d'interès creixent al sector alimentari. I el Dr. Ferran Ribas Soler, responsable de l'Àrea de Microbiologia del laboratori de la Societat General d'Aigües de Barcelona (AGBAR), participà amb una interessant ponència sobre els exercicis d'equivalència entre mètodes d'anàlisi microbiològica.

El workshop ha estat una activitat exitosa, tant pels ponents i les seves ponències, com per l'assistència de públic i la participació de les empreses de microbiologia. Hi assistiren 186 persones, de diversos col·lectius nacionals i internacionals: nombrosos laboratoris, consultories i empreses agroalimentàries (entre altres, dels sectors carni i avícola, lacti, productes de la pesca, menjars preparats, congelats, begudes analcohòliques i alcohòliques, alimentació animal) i alguns d'àmbit no alimentari (cosmètic, productes de neteja); de l'administració (el Laboratori municipal del *Concello de Vigo*, i el *Department of Chemistry* de Petaling Jaya, Malàisia); professors, personal tècnic i estudiants de la UAB (Veterinària, Ciència i tecnologia dels aliments, Biotecnologia, i tercer cicle) i altres institucions (com ara l'*IES Poblenou* -Barcelona-, la Universitat de Girona, la *Universidad Politécnica de Valencia*, la *Universidad de Zaragoza*, la *Universidad de Salamanca*, la *Universidad Complutense de Madrid*, y la *University of Plymouth* -Anglaterra-); finalment, van assistir altres centres de recerca: l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (Barcelona); el Centre Nacional de Microelectrònica (CNM) de la UAB i el IATA (Burjassot i Paterna), ambdós del CSIC; el Centre Balear de Biologia Aplicada (Palma de Mallorca); el *Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja* (CTIC; Alesón); l'*Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria* (INIA; Madrid); l'*Instituto Tecnológico para el Control del Medio Marino de Galicia* (INTECMAR; Vilagarcía de Arousa); el *Danish Meat Research Institute* (Roskilde, Dinamarca); i el *State Veterinary Institute Olomuc* i el *State Veterinary Institute Prague* (Olomuc i Praga, respectivament, Txèquia).

A més, hi assistiren importants empreses de microbiologia, que projectaren diverses presentacions multimèdia i mostraren els seus equips i els seus productes, per explicar-ne el funcionament, els avantatges i els inconvenients, i les tècniques en què es basen. Aquestes empreses, que van patrocinar el VI workshop MRAMA, foren: 3M España SA, AES

inulina. Un estudi demostra que l'addició d'un 5% de inulina millora les característiques sensorials i nutricionals dels formatges frescos baixos en greix. **[+]**

Chemunex España SA, Applied Biosystems, BC Aplicaciones Analíticas SL, Becton Dickinson SA, bioMérieux España SA, Bio-Rad Laboratories SA, Bioser SA (que invità a participar a Microbial SL i Tepnel BioSystems Ltd), IZASA SA, MicroPlanet Laboratorios SL, Oxoid SA, Roche Diagnostics SL, i Vitaltech Ibérica SL. També hi assistí Millipore SAS (França).

També van ser-hi presents l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), entitat col·laboradora amb el *workshop* MRAMA, i EYPASA – Revista *Alimentaria*, publicació oficial del *workshop*.

Durant els dos últims dies, es van dur a terme unes sessions pràctiques al laboratori, en què es treballà amb alguns aparells i els productes més innovadors dins del camp dels mètodes ràpids i l'automatització. I s'organitzaren dues activitats més: visites a una empresa de biologia molecular, per aplicacions de la PCR en temps real; i demostracions sobre extracció automàtica d'ADN.

Hi hagué una taula rodona, amb el Dr. Fung, el Dr. Ribas i professionals d'empreses de microbiologia, moderada pel Dr. José Juan Rodríguez Jerez, director de l'Observatori de la seguretat alimentària de la UAB i professor del nostre Departament. Amb la taula rodona, sobre instrumentació en microbiologia dels aliments, les tendències del mercat mundial i altres temes d'actualitat del sector, i les diverses ponències del *workshop*, es constatà que el nombre d'assajos microbiològics augmenta any rere any, amb grans progressos en el desenvolupament de mètodes fàcils d'usar i que garanteixen rapidesa, precisió, sensibilitat i especificitat en l'obtenció dels resultats, a un cost moderat. Els mètodes microbiològics ràpids i automatitzats permeten a les indústries oferir els seus productes més ràpidament al mercat, garantint-ne la seguretat i la conservació.

El VII *workshop* MRAMA se celebrarà del 25 al 28 de novembre de 2008.

Josep Yuste Puigvert y Marta Capellas Puig
Departament de Ciència Animal i dels Aliments
Universitat Autònoma de Barcelona
josep.yuste@uab.cat , marta.capellas@uab.cat

 **Obtenir en PDF**

Si tens propostes: premsa.ciencia@uab.es

E-mail per rebre el nostre butlletí

Enviar